

Fladenbrot

Zutaten für das Fladenbrot:

500g Mehl, Weizenmehl

25 g Hefe

1 Prise Zucker

1/4l Wasser, lauwarmes

3 EL Olivenöl

2 TL Salz

2 EL Milch, (zum Bestreichen)

Olivenöl

Sesam

Zubereitung:

Aus den obigen Zutaten einen geschmeidigen Teig herstellen. Anschließend an einem warmen Ort auf die doppelte Menge gehen lassen.

Den Teig auf Fingerdicke ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit den Fingern noch mal eindrücken.

Jetzt mit Milch bestreichen, mit Sesam bestreuen und Olivenöl drüber träufeln (nicht zu zaghaft!)

Nun noch mal etwas gehen lassen und in der Zwischenzeit den Backofen auf 225°C vorheizen, dann die Brote darin für ca. 20-30 Min. backen (je nach gewünschtem Bräunungsgrad)